Schweinefilet im Blätterteig

Zutaten für 4 Personen:

- 800g Schweinefilet
- 1 Paket Tiefkühl-Blätterteig
- Salz, Pfeffer, Senf, Basilikum, Knoblauch
- 1 Ei
- 150g Schinkenspeck
- 150g Emmentaler

Zubereitung:

- Das Filet mit den Gewürzen einreiben.
- Blätterteig ausrollen, darauf den Schinkenspeck, Käse und das Fleisch legen.
- Alles zusammen einrollen.
- Blätterteig mit Eigelb bestreichen.
- Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

- Das Backblech zum Abbacken von Blätterteig nicht einfetten, sondern nur mit Wasser anfeuchten.

Guten Appetit!

Rezept von Susanne Landwehr, Twistringen-Scharrendorf

Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de